

MEUNIER

BRUT RÉSERVE VIEILLES VIGNES

MEUNIER

100%

RÉCOLTE

50%

VINS DE RÉSERVE

50%

DOSAGE
5 g/l



CHAMPAGNE FRANCIS ORBAN

DEPUIS 1929

Brut Réserve Vieilles Vignes est un Champagne de caractère où les consistances fruitées et minérales fusionnent, gratifiant d'un Champagne accessible par sa gourmandise et gastronomique par la puissance et la précision de son ancrage dans le terroir.



Le versement du champagne génère une mousse chantante et éphémère, relayée par un cordon de bulles fines et vives qui alimentent une collerette persistante.



Le premier nez se montre flatteur dans sa gourmandise fruitée, aux accents de pêche, de litchi, de fleurs d'oranger, de pomme, de nêfle, de framboise, de coing, juste caressés par des parfums de fleurs d'oranger dans un tourbillon iodé qui signe notre terroir.



Le premier contact dans le palais est souple et frais, avec une effervescence crémeuse.

Nous suggérons de profiter de votre Champagne avec un service à 9°C dans un verre élancé et galbé :

- Filet de saint-pierre au beurre, patate douce et graines de sésame
- Filet de veau au lard fumé, jus truffé, millefeuille de légumes racines
- Livarot, Pont-l'Evêque, Langres, comté affiné 12-18 mois, vacherin mont d'or
- Baba au sirop de pêche confite et sorbet mandarine

TERROIRS

VALLÉE DE LA MARNE
Leuvrigny et Sainte-Gemme

SOLS

Argile et Calcaire du Lutécien et Sables du Cuisien

VINIFICATION

Fermentation malolactique provoquée

CUVERIE

Inox

VIEILLISSEMENT

36 mois min. de garde en cave sur lattes

POTENTIEL DE GARDE

2 à 5 ans